

科目名	フードデザイン	家庭科 普通科・選択 3年次・2単位
目標	栄養、食品、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。	
位置づけ	選択科目。	

■使用する教材

- ・教科書「フードデザイン（実教出版）（実教出版）」
- ・資料集「2025 オールガイド食品成分表」（実教出版）
- ・自作プリント

■学習する単元とおおよその時期（★マークは単元テストがあります。） 調理実習年間9～10回予定

★食生活と健康・食品の特徴・表示・安全（切り方 調理の基本）【4月～5月】

★栄養素の働き（料理用語）【6月～10月】 ★料理様式とテーブルコーディネート【11月～1月】

■授業の流れ、予習・復習を含めた学習方法

授業形態は一斉とグループ学習です。実習に関しては他者と協働する姿勢がとて重要になってきます。実習中は安全面・衛生面に気をつけ、実施すること。食生活と社会の関わりを理解するため、新聞・ニュースに関心を持って下さい。毎回の授業を大切に、提出物を確実にすること。

■観点別評価について

観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価基準	A 食品の特性・栄養に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、実生活に活用する必要性について理解を深めている。調理実習に関する基礎的・基本的な技術を身につけ、調理から片付けまでの時間配分を合理的に計算し、その技術を適切に活用している。	現代の食生活や自分自身の食生活における課題解決を目指して思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に、献立作成・応用料理など適切に判断し、表現する創造的な能力を身につけている。	自分自身の食生活について関心をもち、より健康で生活するために自分自身の食生活の向上、改善を目指して主体的に取り組もうとするとともに、意欲的な態度を身につけている。
	B 食品の特性・栄養に関する基礎的・基本的な知識を身につけ実生活に活用する必要性について理解をある程度深めている。調理実習に関する基礎的・基本的な技術を身につけ、調理から片付けまでの時間配分を合理的に計算し、その技術を適切に活用している。	現代の食生活や自分自身の食生活における課題解決を目指して思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に、献立作成・応用料理など適切に判断し、表現する創造的な能力をある程度身につけている。	自分自身の食生活について関心を持ち、より健康で生活するために自分自身の食生活の向上・改善を目指して主体的に取り組もうとするとともに、意欲的な態度をある程度身につけている。
	C 上記が達成できていない	上記が達成できていない	上記が達成できていない
評価の場面	単元テスト、課題の提出内容 調理実習	課題の提出内容 授業中の発言内容、調理実習	授業中の参加態度 課題の提出状況・調理実習